Wonder chef

ワンダーシェフ　家庭用圧力鍋

取扱説明書・クッキングガイド

商品名　ワンダーシェフ プロミドル（2）　8ℓ（IDC80）
10ℓ（IDC10）

ご使用になる前に必ずお読みになり、読んだ後は必ず保管して下さい。

＜基準認定品＞
製品安全協会
JPCC 圧力なべ協議会
新SG基準認定製品

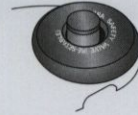
■ この取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使い下さい。
■ 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。
■ 保証書は21ページにございます。「お買い上げ日・販売店名」を販売店に記入して頂いて下さい。記入が無い場合は、レシートと共に大切に保管して下さい。

このたびはワンダーシェフ圧力鍋をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。

5つの安全構造
新SG基準認定製品

3 プッシュボタンが、内圧が上がっている時にフタが開くのを防ぎます。

1 フィルターがノズルが詰まるのを防ぎます。

4 特別安全装置で、内圧が上がりすぎるのを防ぎます。

2 フロート式安全装置で、内圧が上がりすぎるのを防ぎます。

5 フタが閉まっていない場合、内圧が上がりません。

ガスはもちろん、200V電磁調理器に対応。

お手入れしやすいおもり式圧力調整装置

インターネットでユーザー登録して頂くと、毎月2回「季節のレシピ」をメール配信致します。 → P23

製品安全協会が、製品の安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。
万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。
圧力鍋は「消費生活用製品安全法」に基づく特定製品として認定されており、PSCマークがないものは国内での販売はできません。

もくじ

安全上のご注意　（必ずお守り下さい）

圧力鍋は使用中極めて高温・高圧になる調理器具です。
取り扱いを誤るとお使いになる人や他人への危害、財産への損害が生じる危険があります。
それらを未然に防止するために、必ずお守り頂くことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、
次の表示で区分し、説明しています。

警告　この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意　この表示の欄は、「傷害を負う可能性または、物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守り頂く内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です）

禁止　このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

強制　このような絵表示は、必ず実行して頂く「強制」内容です。

警告

使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認すること。
各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩み、取っ手の焼け焦げなどの異常が生じた場合は、P12 **「こんなときには」** を参照して下さい。

もし、各部のネジ、ナットの緩みがある場合は、必ず**追い締めをしてから**使用すること。
取っ手などの緩みは本体落下の原因になり、ノズル・安全弁・フロートの緩みは、部品が加圧により外れ、飛び出し、けがをする原因となります。

使用する前に、圧力調整装置のノズルおよびフィルターが詰まっていないことを確認すること。調理中、鍋が爆発し、けがをする原因となります。

調理量は水・食材を合わせて**最高水位線以下**にすること。特に豆類（豆+水）麺類（麺+水）は、**絶対に豆るい線以下**で使用すること。調理中、鍋が爆発し、けがをする原因となります。

重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の油、多量の酒は使用しないこと。
内容物の急激な変化により、ノズルが詰まり、けがをする原因となります。

カレー・シチュー等、粘性の高い、ルーを使用する料理には加圧使用しないこと。加圧後ルーを入れ普通の鍋ブタを使い調理すること。ノズルが詰まり、けがをする原因となります。

安全上のご注意 （必ずお守り下さい）

警告

フタのはめ合わせは、P6-4の通りに行うこと。
安全装置が働かず、けがをする原因となります。

加熱状態では衝撃を与えないこと。
調理状態が急激に変わり、内容物や蒸気が噴き出し、けがをする原因となります。

不安定な場所や屋外では使わないこと。
鍋の転倒･落下などによる爆発で､けがをする原因となります。

空焚きは絶対にしないこと。
火災の原因となります。
また、パッキン・取っ手の破損、変形・底圧着部分の剥離の原因となります。

調理後すぐにフタを開けないこと。
爆発し、けがをする原因となります。
調理時間が終わり、火を消しても鍋の中には圧力がかかっています。
フタを開ける時は、P9の通りに行うこと。

指定位置までフタを閉めた状態以外で火にかけないこと。

スライド部分が熱で変形し、安全装置が働かず、けがをする原因となります。（P6-4参照）

注意

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使用しないこと。
やけど、けがの原因となります。

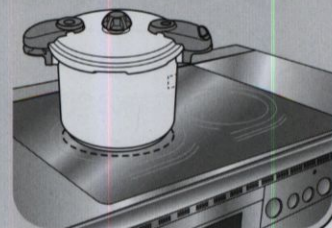
付属のおもり、パッキンを使用すること。
他商品の物を使用すると異常動作を起こし、けがの原因となります。
紛失・劣化などでご購入の際は、P14の**「お客様相談室」**へご連絡下さい。

200V IHクッキングヒーターをお使いの場合

ＩＨクッキングヒーターは他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。
それも底がドーナツ状に部分発熱します。
ＩＨの「強」は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常なストレスを発生させます。まして、空焚きになると限界を超え、底面の変形、剥離の原因となります。
最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後「強」にして下さい。

注意

最初から「強」で調理をしていると、底面ステンレスの剥離を起こす原因になります。
長くお使い頂くためには、**「中→強」**を心がけて下さい。

安全上のご注意 必ずお守り下さい

使用上のお願い

●**使用中や使用後に、鍋の金属部分に手を触れないこと。**
やけどの原因になります。

●**取扱説明書をよく読むこと。**
圧力鍋は、各メーカー各製品によって、仕様及び使用方法は、全く異なります。この取扱説明書をよくお読みの上、ご使用下さい。

●**ガス火使用の場合、炎を底面より大きくしないこと。また、炎の中心が鍋底の中心にくるように置くこと。**
取っ手が熱くなり、劣化変形します。

●**使用後は、P10のお手入れにそってお手入れをすること。**
故障によるけがの原因を少なくし、長持ちさせます。

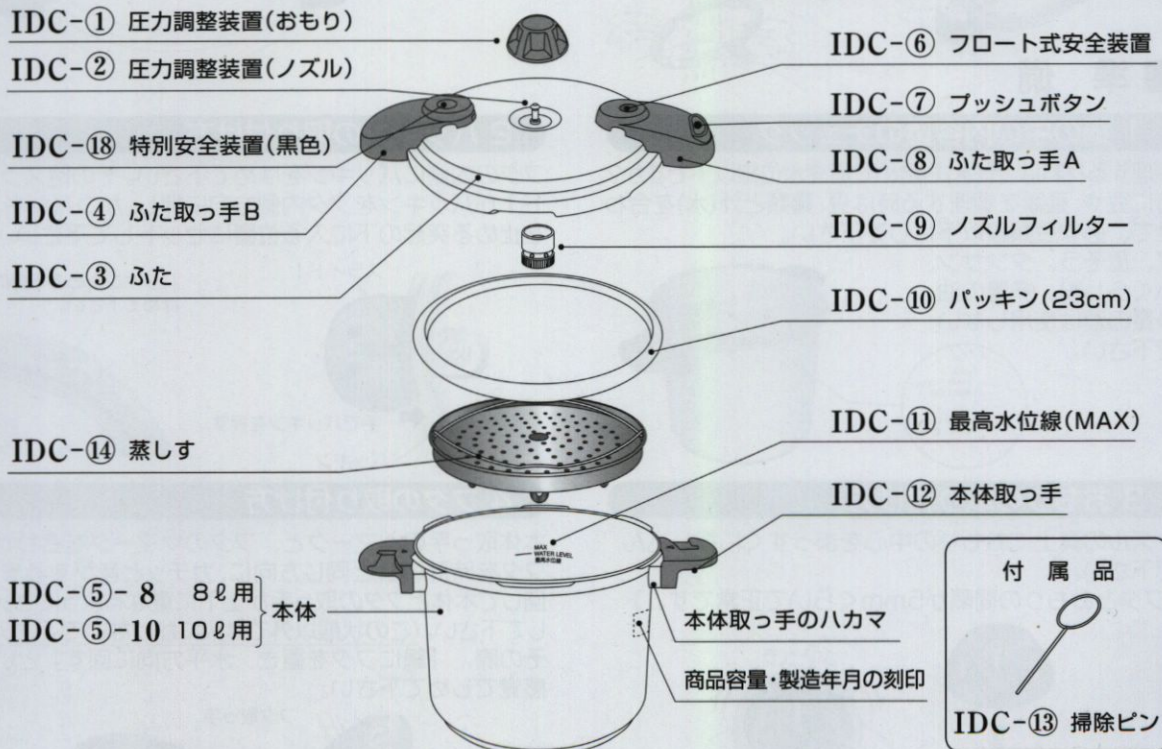
●**食器洗浄機は使用しないこと。**
洗剤によって鍋を傷める原因となります。

●**鍋の中に食物を保存しないこと。**
汚れ・サビや、鍋が傷む原因となります。使用後はすぐに洗浄して下さい。

知っておきたい 各部のなまえ

※一部の商品はお持ちのサイズによって異なります。

IDC-① 圧力調整装置(おもり)
IDC-② 圧力調整装置(ノズル)
IDC-⑱ 特別安全装置(黒色)
IDC-④ ふた取っ手B
IDC-③ ふた
IDC-⑭ 蒸しす
IDC-⑤- 8 8ℓ用 本体
IDC-⑤-10 10ℓ用 本体
IDC-⑥ フロート式安全装置
IDC-⑦ プッシュボタン
IDC-⑧ ふた取っ手A
IDC-⑨ ノズルフィルター
IDC-⑩ パッキン(23cm)
IDC-⑪ 最高水位線(MAX)
IDC-⑫ 本体取っ手
本体取っ手のハカマ
商品容量・製造年月の刻印

付属品
IDC-⑬ 掃除ピン

●部品を破損・紛失された時は、このページのパーツ名と、お持ちのサイズを確認の上、P14のお客様相談室へお問い合わせ下さい。
●これらは標準付属品です。モデルによってセット内容が異なります。

ご使用前に毎回チェック!

※初めての調理の前に水のみを3cm程入れ加熱し、動作を確認の上ご使用下さい。

■ 使用法

1 ノズルのチェック

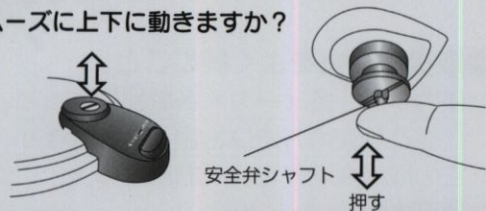
掃除ピンを、ノズル及びノズルフィルターの穴に差し込み、つまりが無いか確認して下さい。

2 フロート式安全装置をチェック

フタの裏側にあるフロート式安全装置が自由に上下するか確認して下さい。また、安全弁シャフトを指で押し、内部のバネによって、もどってくるか確認して下さい。

スムーズに上下に動きますか？

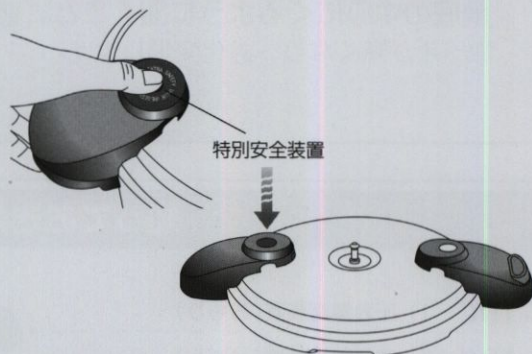
3 パッキンをチェック

清潔なものが正しくセットされていますか？
パッキンは消耗品です。キズ･ヒビ･ワレがあったり弾力性が無くなったら交換して下さい。そのまま使用しますと、パッキンが圧力に耐えきれず、内容物が飛散する可能性があります。又、調理物のカス等の付着、及びヌメリがないように常に、中性洗剤できれいに洗って、水気を拭き取ってからフタに正常にセットして下さい。パッキンの寿命は使用頻度で異なりますが、少なくとも一年に一度は、新しいパッキンに交換されることをお勧めします。

4 特別安全装置をチェック

黒い特別安全装置を指で下まで押し込んで下さい。上がっていると、圧力が抜けてしまいます。

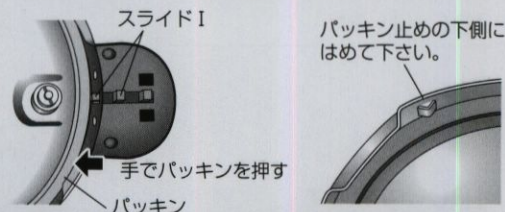
■ 準　備

1 鍋の中の内容量のチェック

調理する材料は、汁(水)も含めて最高水位線以下ですか？特に豆や、麺類を調理する時は豆、麺類と汁(水)を合わせて、必ず豆類線以下にして下さい。
又、重そう、タンサン、ふくらし粉、多量の油、多量の酒は使用しないで下さい。

2 パッキンの取り付け方

フタの内側にパッキンをはめて下さい。その時スライドＩがパッキンをフタ内側方向に押し、かつパッキンを止める突起の下に入る位置にセットして下さい。

3 おもりの取り付け方

ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに押し込んで下さい。
（フタとおもりの間隔が5mmぐらいで正常です。）

4 フタの取り付け方

本体取っ手の△マークと、フタの▽マークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に、カチッと音がするまで回して本体とフタの取っ手が上下に重なるようにセットして下さい。(この状態以外では火にかけないで下さい。)
その際、「鍋にフタを置き、水平方向に回す」という感覚でしめて下さい。

調理の流れ　火にかけてから

警告　加熱される時、本体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり、大変危険です。
P6準備4フタの取り付け方をご参照下さい。

注意　空焚きは絶対にしないで下さい。
パッキン・取っ手の破損、底圧着部分の剥離、変形の原因となります。

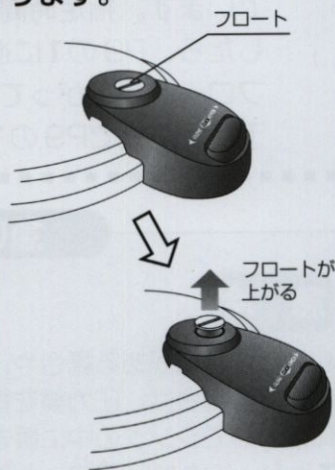
さぁ、クッキング
はじめましょうか!!

1　**最初は強火にします。（おもりが動くまでは強火にして下さい。）**
ガスの場合は取っ手がこげる可能性があるので、
炎が底面より大きくならないようにして下さい。
200VIHの場合は最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後、「強」にして下さい。

警告　加熱後は鍋をゆすったり、おもりを急に外したり、鍋を傾けたりしないで下さい。ノズルから蒸気と共に中身(液状の場合)が飛び出すことがあります。

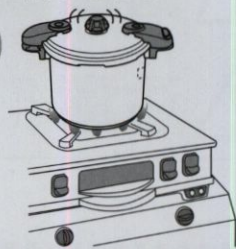
2　**鍋の中の水分が沸き出すと、フロート式安全装置が上がります。**
フロート式安全装置が上がるまでの時間は、鍋の容量、内容物の量によって異なります。
フロート式安全装置が上がっても、調理するための圧力にはなっていませんので強火を続けます。
おもりが動き出すまで(内圧が98キロパスカルに上がりきるまで)の間は、安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますが、おもりが動き出せば隙間はなくなりほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは異常ではありません。

フロート

フロートが上がる

警告　**フロート式安全装置が上がったら、フタを開けないこと。**

3　フロート式安全装置が上がって、3分以内におもりがシュッシュと音をたてて動き出します。
この時点が **「圧力がかかった」 状態**です。
(圧力鍋の慣用語で **「沸騰」** と呼びます。)

調理の流れ　火にかけてから

4　おもりが少し動く程度にまで弱火にし、レシピにそって時間を計ります。
（沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で
「調理時間」と呼びます。）

⚠注意　強火のままですと圧力オーバーとなり、安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので、必ず弱火にして下さい。

5　時間がきたら火を消します。
→●蒸し時間が指定されている場合は、**6**へ
→●急冷や急いでフタをあけたい場合は、下記の「急いでフタを開ける必要がある場合」に従って行って下さい。

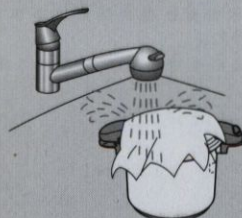
6　レシピに「〜分たったらフタを開けます」と書いている場合、火を消してからその時間放置します。
（これを圧力鍋の慣用語で**「蒸らし時間」**と呼びます。）
この時も圧力鍋の中は100℃以上あり、余熱調理が進んでいます。指定時間がたって、フロートが下がっていましたら、P9の**1**に進んで下さい。
フロートが下がっていない場合は、下がるまで放置し、下がった後でP9の**1**に進んで下さい。

急いでフタを開ける必要がある場合

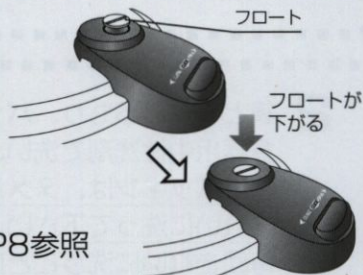
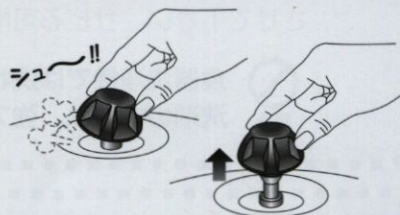
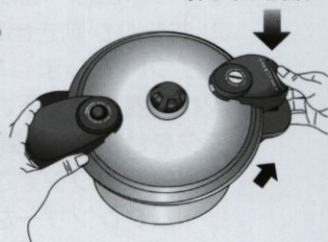
急　冷

レシピに指示がある場合や、急いでフタを開けたい場合は、圧力鍋を揺らさないように注意してシンクの中に置き、フタに布巾をかけ、おもり、フロート以外の場所に流水をかけて下さい。
しばらくしますとフロートが下がりますので、P9にそってフタを開けて下さい。

急減圧

急いで鍋の減圧をしたい場合は、おもりを少し持ち上げ、頭部を手前に傾けて、フロートが下がるまで蒸気を抜いて下さい。
ただし、煮物が煮くずれることがあります。
しばらくしますとフロートが下がりますので、P9にそってフタを開けて下さい。

⚠注意　**蒸気には十分注意して下さい。やけどの原因になります。**

⚠警告 鍋の中に少しでも圧力が残っている状態で無理にフタを開けようとすると、フタが飛んだり、内容物が噴き出し、ケガの原因となり非常に危険です。フタを開ける時は、必ずこのページの説明にそって行って下さい。

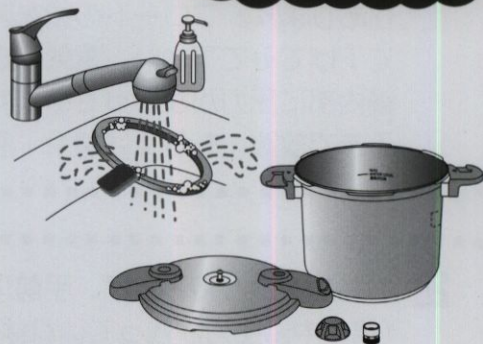
1 フロートが下がっているか確認して下さい。
粘着物が中にある場合は、フロートが沈みにくい場合があります。フロートの頭を箸のような細い棒で突いて下げてみて下さい。蒸気がきつくでる場合は、まだ鍋内部に圧力がかかっていますので、フロートが下がるまで放置、もしくは急冷・急減圧を行って下さい。P8参照

2 おもりを少し持ち上げ、手前に傾けて下さい。
（鍋の中に圧力が残っていれば、シューと抜けます）
蒸気の抜ける音がしなくなったら、おもりを上に引っ張り上げて、外して下さい。

3 プッシュボタンを押しながら、フタを少し反時計回りに回転させて一度止めた時、フタの隙間から蒸気が出ていないことを確認してから、フタの▽印が本体取っ手の△印にくるまでフタを回転させて下さい。取っ手の部分が熱くなる場合があります。必要に応じて、ミトン等を使用して下さい。この時、取っ手の動きが重く感じられる時は、鍋の内側にはまだ圧力がかかっている可能性があるので、無理に開けると危険です。**1・2**の確認をし、まだ取っ手の動きが重いようでしたら、P8の急冷にそって水をかけ冷やしてから、再度上記**1**からの手順で開けて下さい。

4 フタの▽印と、本体取っ手の△印が合いましたら、フタを真っ直ぐに持ち上げて下さい。この時、蒸気が立ち上がりますのでやけどにご注意下さい。

5 いったんフロートが下がりましても、鍋を揺らしたり、動かした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかりフロートが上がります。その時はフタを開けずに再度、**1**からの手順を行った後フタを開けて下さい。

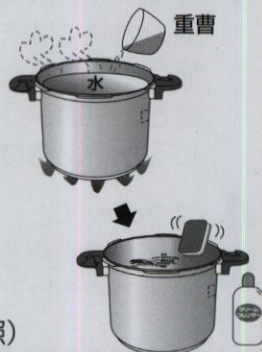
調理後のお手入れ

1 調理後は、鍋の中に料理を保存せず、
速やかに皿などに移し替えて下さい。
鍋がサビたり変色することがあります。

調理後はしっかり
クリーニング!!

2 鍋とフタ、おもり、パッキンを外し、各部品を
食器用中性洗剤で洗い、十分にすすいで下さい。
特にパッキンは、ヌメリがつかないように毎回
きれいに洗って下さい。
毎回きれいに洗うことによって、耐用年数に大
きな差が出てきます。
その後、水分をきれいに拭き取り、十分に乾燥
させて下さい。サビる可能性があります。

食器洗浄機では洗わないで下さい。
洗剤の中には、強アルカリ性の物があり、鍋や部品を傷めます。

3 おかたづけの際は、フタを本体にしっかりと閉めるのでは
なく、本体に逆さにしたフタをかぶせる方がニオイが、
こもりません。

4 **鍋の内部がこげてしまった場合**
多くの原因は　①フロートが上がるまでの火力が弱い。
② おもりが動き出してからの火力が強い。の2点です。
こげついてしまった場合は、こげた中味を取り出し、鍋に水を
入れ沸騰させて下さい。そこに重曹を1/2カップ入れ、圧力鍋の
フタをせずに5分間さらに沸騰させて下さい。火を止め冷めたら、
スポンジタワシでこすり取って下さい。もしとれない場合は、ク
リームクレンザーなどを使用し、こすり取って下さい。
(ワンダーシェフでは、鍋内部の再研磨を行っています。P22参照)

5 **鍋内部が変色してしまった場合**
初めてのご使用、または数回ご使用での変色は、ステンレスの表面に皮膜が出来てきて
いるためです。その状態で使用を続けて下さい。変色は目立たなくなります。
鍋外部の変色は熱によるステンレス自体の焼けです。外側の油汚れなどをきれいに洗っ
てから火にかけると多少防ぐことは出来ます。市販のステンレス磨きでみがいて下さい。

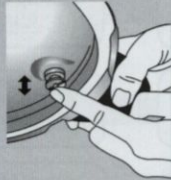
部品の説明　点検と掃除

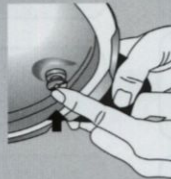
いつも清潔で安全にご使用いただくために…

1. フロート式安全装置（フタ取っ手内側）

フィルターやノズルに食材などが目詰まりし、蒸気の抜け口がなくなった時、フロート式安全装置の横穴から余分な圧力が抜け、フタ取っ手の側面の穴から蒸気が出てきます。

フロートは上下にスムーズに動きますか？

<点検1-1>
- 右図の状態で、下から上にフロートを押した時、スムーズに動きますか？

<点検1-2>
- 鍋の中に何も入っていない状態でフタを閉めて、上下逆さまにした時、フロートは<点検1-1>で押し上げた時と同じ状態まで出てきますか？

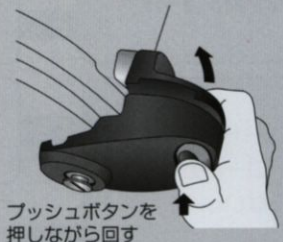
<点検1-3>
- フロート筒の安全弁シャフトを指で押すと、バネの力で押されながらもスムーズに動きますか？

上記のようにならない場合、修理が必要です。使用せずに、P14の「お客様相談室」までご連絡下さい。

2. プッシュボタン

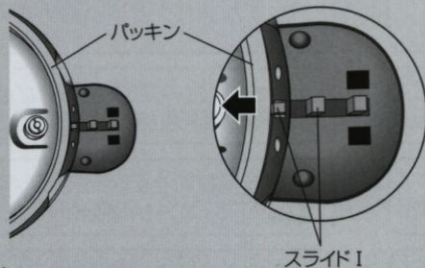
プッシュボタンは加圧時にフタが開かないようにする重要な部品です。

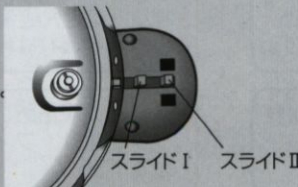
<点検2-1>
- プッシュボタンを押さずにフタ取っ手を反時計回りに回した時、フタが開きませんか？

<点検2-2>
- 鍋の中に何も入っていない状態でフタを閉めて、上下逆さまにし、その状態でプッシュボタンを押してフタ取っ手を回した時、フタが開きませんか？

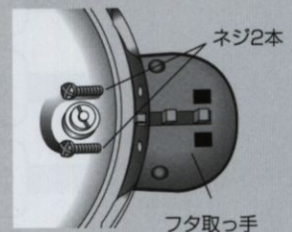
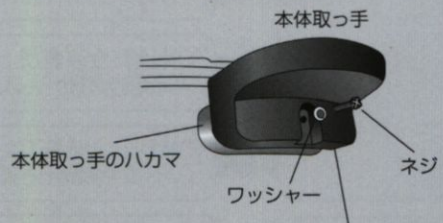
もし開けば、修理が必要です。使用せずにP14の「お客様相談室」までご連絡下さい。

3. スライドⅠ・Ⅱ

スライドⅠ及びⅡは、フタの開閉や加圧時にフタが開かないようにする重要な部品です。

<点検3-1>
- パッキンを取り付けた時、スライドⅠは、パッキンを鍋フタ中心方向に押していますか？

<点検3-2>
- スライドⅠ、Ⅱは、熱で変形していませんか？
（フタを指定位置まで閉めずに火にかけると、スライドが熱で変形することがあります。P4・警告参照）

上記にあてはまらない場合、修理が必要です。使用せずに、P14の「お客様相談室」までご連絡下さい。

4. フタ取っ手

- もしフタ取っ手がガタ付く場合は、そのまま使用せず、ネジを追い締めして下さい。

■ 本体取っ手

本体取っ手
本体取っ手のハカマ
ワッシャー
ネジ

- もし本体取っ手がガタ付く場合は、ネジが緩んでいるか、本体取っ手のハカマの下部の溶接外れです。ネジが緩んでいる場合は、そのまま使用せず必ず追い締めして下さい。

ハカマの下部の溶接外れの場合は、P14の「お客様相談室」までご連絡下さい。

こんなときは　<トラブルと対策>

正常な使用の状態

- 弱火にかけて数分～数十分後、フロート式安全装置が浮き上がります。
  (フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合がありますが、問題はありません。)
- 更に数分後、圧力調整装置のおもりが シュッシュッと動き出します。これ以外の動きは全て異常です。
  すぐに火を消して十分に冷してから、下記の異常の見分け方と原因、対策をよく読んで対処して下さい。
  さらに不明な点は、右記の「お客様相談室」にお問い合わせ下さい。

こんなとき	原　因	このようにします
製品にき裂・破損・へこみ・曲がりが見られる。	取扱上の不備、経年劣化等。	確認が必要です。 「お客様相談室」までご連絡下さい。
本体にフタをセット出来ない。 (フタが閉まらない)	①フロートの頭が上に上がって見える。	修理が必要です。 「お客様相談室」までご連絡下さい。
	②本体とフタの噛み合わせが悪い。	フタを開ける方向にじっくり強く回して開けて、閉めなおして下さい。このまま絶対に使用しないで下さい。爆発の恐れがあり大変危険です。
本体の取っ手がゆるみガタガタする。	①ネジがゆるんでいる。	プラスドライバーで強く締めて下さい。
	②ステンレス製 ハカマ(P5参照)の溶接外れ。	ハカマの交換が必要です。 「お客様相談室」までご連絡下さい。
フロート式安全装置のフロートが浮き上がらない。	①P11の<点検1-1>・<点検1-2>を行っても同様にフロートが上がらない。	スライド調整が必要です。 「お客様相談室」までご連絡下さい。
	②シリコンゴムのキズ・破損・寿命。	シリコンゴムの交換(有料)が必要です。 「お客様相談室」までご連絡下さい。
フロートが浮き上がったが、火を消すとすぐにフロートが落ちる。	①フタが正しく閉まっていない。	P6にそってフタを正しく閉めて下さい。
	②パッキンのキズ・破損・寿命。	パッキン交換(有料)が必要です。 「お客様相談室」までご連絡下さい。
	③ノズル下部のネジのゆるみ。	ペンチかスパナで追い締めする。
	④フロート式安全装置取り付け部分のシリコンゴムがいたんでいる。	シリコンゴムの交換(有料)が必要です。 「お客様相談室」までご連絡下さい。
	⑤特別安全装置が上がっている。 (特別安全装置からも蒸気が漏れている場合)	特別安全装置を、止まる所まで指で押し下げて下さい。 また、ノズル、フロートの掃除をしてから使用して下さい。
	⑥特別安全装置のキズ、破損、寿命。 (特別安全装置からも蒸気が漏れている場合)	特別安全装置の交換(有料)が必要です。 「お客様相談室」までご連絡下さい。
フロート式安全装置から蒸気が漏れる。	①フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。	しかし、内圧が上がりきれば、隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません。
	②フタ取っ手の横穴から激しく漏れている場合、フィルター・ノズルが目詰まりしている。	直ぐに火を止めフロートが下がった後、フタを開け、フィルターとノズルを掃除して下さい。

お客様相談室：☎06(6334)4349　FAX06(6334)4343
受付時間／9:00A.M.～12:00A.M.
1:00P.M.～ 5:00P.M.　（土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く）

警告

- 取っ手のガタつきを簡単に考えないで、完全な状態にしてご使用下さい。
取っ手が外れて本体やフタが落ちたり、加圧中にフタが開いたりして火傷、ケガをすることがあります。
- 料理をする前に毎回、ノズル及びノズルフィルターのつまりを完全に取り除いて下さい。
- 料理をする前に毎回、フロート式安全装置の下穴より出ている安全弁シャフトを押して、バネの力で戻って来るか確認して下さい。

こんなとき	原　因	このようにします
おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。	弊社商品のおもりは、ゆらゆらとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので、回転しないようにしています。
調理中おもりが急に動かなくなった。	①火力が弱すぎる。	おもりを少し動かして下さい。その時蒸気が出てくれば、火力をもう少し強くして下さい。
	②鍋の内部の水分が全て蒸発し、空焚きになっている。	完全に空焚き状態になりますと、蒸気が出ません。又、焦げている臭いがします。すぐに火を止めて下さい。この時は、鍋が非常に高温になっておりますので、冷えるまでそのまま放置して置いて下さい。
	③ノズル、フィルターに目詰まり。	おもりを少し動かしても、蒸気が出ない時は目詰まりの可能性があります。すぐに火を止めて下さい。しばらく放置して冷まし、その後、多量の水をかけて十分冷やしてからフロートが落ちているのを確認しておもりを外し、フタを開け、目詰まりの掃除をして下さい。
フタと本体の間から蒸気がふき出した。	①ノズル、フィルター、フロート式安全装置の目詰まり。	ノズル、フィルター、フロート式安全装置を掃除して下さい。
	②パッキンのキズ、破損、寿命。	パッキン交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。
	③おもりがゆれているのに、強火で加熱し続けた。	おもりがゆれたら、少しゆれる程度にまで火を弱めて下さい。もし強火のまま使用しますと、圧力が上がりすぎ、内容物が飛散する可能性があります。
フタの周囲から蒸気(水滴)が漏れる。取っ手の所から水滴が落ちる。	①パッキンがぬれていた。	パッキンとパッキンを取り付ける部分をよく拭いてからご使用下さい。
	②パッキンのキズ、破損、寿命。	パッキン交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。
	③フロート式安全装置の取り付け部分(内側)のシリコンゴムの不良。	シリコンゴムの交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。
フタが開かない。	①内部に圧力が残っている。	P9に沿って内圧を抜き、フタを開けて下さい。
	②本体とフタのかみ合わせが悪い。	フタを開ける方向に、じっくり強く回して下さい。
プラスチックのこげるニオイがする。	火が強すぎたため取っ手がこげた。	火力を弱めて下さい。又こげた取っ手は交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡下さい。

保証とアフターサービス （よくお読み下さい）

※P12～P13をご覧になっても、トラブルが解消しない時や、製品についてのご質問は下記の「お客様相談室」までご連絡下さい。

お客様相談室：☎06(6334)4349　FAX 06(6334)4343
受付時間／9:00A.M.～12:00A.M.
1:00P.M.～ 5:00P.M.
（土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く）

● ご購入10年無料点検のご案内、こげとり研磨のご案内(P22)をご参照下さい。

▶保証書

必ず商品お買い上げの販売店から、お買い上げ日・販売店名などの記入を頂くか、レシートなど、ご購入を証明できる物と共に、よくお読みの上保管して下さい。
保証期間中は、保証書の規定に従って修理させて頂きます。
保証期間が過ぎている時は、修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させて頂きます。
ただし、修理部品の保有期間は製造打ち切り後、約10年とさせて頂いております。

▶修理料金の仕組み

修理料金は、**技術料** **部品代** **送　料** などで構成されています。

技術料 ……▶ 診断・故障箇所の修理及び部品の交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 ……▶ 修理に使用した部品及び補助材料代です。

送　料 ……▶ お客様と弊社との間で発生した運送代です。

▶パーツ価格表

部品番号	部　品　名	税込価格
IDC-①	圧力調整装置(おもり)	¥1,260
IDC-①-2	おもりの中のスプリング	¥ 315
IDC-④	ふた取っ手 B（ボタン無し側）	¥1,575
IDC-⑥	フロート式安全装置一式	¥1,050
IDC-⑥-4	フロート式安全装置の取り付け部分のシリコンゴム	¥ 525
IDC-⑨	ノズルフィルター	¥ 735
IDC-⑩	パッキン(23cm)	¥1,680
IDC-⑫	本体取っ手	¥1,575
IDC-⑬	掃除ピン	¥ 315
IDC-⑭	蒸しす(23cm用)	¥1,575
IDC-⑱	特別安全装置	¥2,100

※交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用下さい。
お問い合わせは必ず、ワンダーシェフプロミドル(2)両手圧力鍋の**容量**及び**部品番号**をお買い上げの販売店又は弊社「お客様相談室」までお申し付け下さい。

(別途送料をご負担下さい。)

白米ごはん・白米かゆ(五分がゆ)・玄米ごはん

<白米ごはん>

■**材　料（4人分）**

白米………… 3カップ(600cc)
水………… 3カップ弱(530cc)

■**作り方**

①白米を洗い、水と共に鍋に入れ強火にかける。
②沸騰後弱火で4分加熱し、火を止め15～20分おく。

お米の新米、古米や産地により水加減が異なります。
また、火力の強さにより加熱時間が異なります。

<玄米ごはん>

■**材　料（4人分）**

玄米…………………………… 2カップ
水…………………………… 3カップ

■**作り方**

①玄米は良く洗って水と共に鍋に入れ、15分程置いてからフタをセットし、強火にかける。
②沸騰後弱火で20分加熱し、火を止め15分おく。

プチプチした口当たりが健康的です。玄米の130～150%の水加減で炊きます。
大豆や小豆等加えたり五目ご飯も良いでしょう。

一口メモ

圧力鍋で炊いたごはんは少し黒ずんで見えるのは何故か？

圧力鍋で炊いた精白米が、一般の炊飯器で炊いたものに比べ、黄色っぽく、黒ずんだ色沢に見える現象は次のように説明出来ます。

(1)圧力鍋の加圧時の加熱沸騰温度は117℃前後であり、一般の炊飯器の100℃に比べてかなり高温です。
(2)圧力鍋の沸騰後の加熱時間を3分、6分、及び9分として炊飯すると、加熱時間6分以上と長くなるに伴って、いくぶん黄色っぽく、黒ずんだ色沢が認められます。
(3)数社の圧力鍋について試験したところ、いずれによっても程度の差はあるが黄色っぽく、黒ずんだ色沢が認められます。
(4)黄色っぽく、黒ずんだ色沢は、米澱粉が吸水と加熱によって糊化状態、いわゆる炊けた状態になることによって生じるものであって、圧力鍋では急速かつ完全に糊化が進行し、透明感が増大するため、光の乱反射が少なくなり黄色っぽく、黒ずんだ様に見えるものです。従って普通の炊飯器で炊いたご飯と同様に食べても、圧力鍋によって炊いたご飯は何ら差し支えないものです。
(5)以上のごとく、何ら差し支えないものですが、圧力鍋による炊飯にあたり、沸騰後の中火による加熱時間を短くすることにより、多少防げるものと思われます。

(参考)農林水産省食品総合研究所　分析栄養部

<白米かゆ(五分がゆ)>

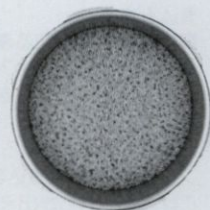
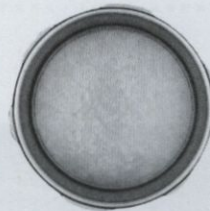
■**材　料（4人分）**

米……………………………… 1カップ
水……………………………… 5カップ

■**作り方**

①米はよく洗って鍋に入れ、水5カップを加え、お好みで塩少々入れてフタをセットし、強火にかける。
②沸騰後弱火で10分加熱し、火を止め約15分おく。

水は好みに応じて加減すると良いでしょう。また、鶏肉や小豆等を入れて色々楽しむのもよいでしょう。

玄米ごはん

白米かゆ
(五分がゆ)

赤　飯

<蒸す場合>

■**材　料（4人分）**

もち米…………………… 3カップ
小豆…………………… 1/3カップ

■**作り方**

①小豆はひたひたの水と共に鍋に入れ、火にかけ沸騰すればザルにあげてゆで汁を捨てる。(ゆでこぼし)
②鍋に小豆を入れ水1カップ強を加えてフタをセットし強火にかける。沸騰後弱火で2分加熱し火を止め10分おく。
③もち米を洗って小豆のゆで汁につけ一晩おき、蒸す30分前にザルにあげ水気を切っておく。
④鍋に2カップの水を入れ、蒸しすを置いた上にクッキングシートを敷き、③と小豆を広げて入れフタをセットし強火にかける。沸騰後弱火で6分蒸し、火を止めて約10分おく。

<炊く場合>

■**材　料（4人分）**

もち米…………………… 3カップ
小豆…………………… 1/3カップ
栗……………………………10粒
A［小豆のゆで汁と水合わせて 2+2/5カップ(もち米の80%)

■**作り方**

①小豆は蒸す場合と同様にゆでる。
②栗は皮をむき4ッ切りにし、水につけてあくを抜く。
③鍋にもち米を洗って入れ①、②とAを入れ、好みで塩小さじ2/3杯入れてフタをセットし強火にかける。沸騰後弱火で3分加熱し火を止め、約10分むらす。

小豆をゆでるのも、炊きおこわも、とても短時間で手軽です。パラリと艶良く仕上げるには、むらし終わりを手早く飯きり等の広やかな物に切るように広げて、風を当てると良いです。

このレシピは6ℓ圧力鍋を使用して作りました。8ℓ、10ℓの圧力鍋の場合、調理量が増えても、調理時間・蒸らし時間は変わりません。なお、レシピは参考です。お客様ご自身でアレンジして下さい。

ビーフシチュー

■材　料（4人分）

牛肉（バラ肉やスネ肉）…………………… 約500g
　A　塩、こしょう、パプリカ、小麦粉
サラダ油……………………… 大さじ1〜2杯
玉ネギ…………………………………… 1個
にんにく………………………………… 1片
バター…………………………… 大さじ1杯
小麦粉…………………………… 大さじ2杯
赤ワイン………………………… 1/3カップ
B ┌水3カップ、スープの素…………… 2個
　 │トマトピューレ………………… 1/3カップ
　 └ローリエ…………………………… 1枚
プティオニオン（または玉ネギ大1個）… 200g
じゃが芋……………………………… 中2〜3個
人参………………………………………… 小1本
マッシュルーム………………………… 1パック
セロリ、アスパラガス、グリーンピース等… 適量
バター…………………………… 大さじ1杯
C ┌デミグラスソース…………… 1/3カップ
　 │ケチャップ…………………… 大さじ2杯
　 │塩………………………………… 小さじ1杯
　 │こしょう…………………………… 少々
　 └好み砂糖

■作り方

①牛肉は3〜4cm角に切り、にんにくはみじん切り、玉ネギは薄切りにする。
②鍋を火にかけ、サラダ油を加え、牛肉にAをからませて表面が焦げる位に焼いて取り出す。鍋の余分な油をふき取りバターを入れ、にんにく、玉ネギを炒め、小麦粉を加える。粉っぽさが消える程に更に炒め、肉と赤ワインを入れ少々煮込み、アルコールをとばしてからBを加えフタをセットし、強火にかける。
③沸騰後、弱火で6分煮込み火を止めて10分程そのままおき、圧力を下げる。
④プティオニオンは丸ごと皮をむき、じゃが芋は皮をむいて4つ切り、人参は乱切りにする。
⑤フライパンを火にかけ、バターを溶かし④をいためて③に加え、再びフタをセットし強火にかける。
沸騰後、弱火で2分煮込み火を止め、10分程そのままおく。
⑥圧力が下がればフタを開けてCを加え、時々かき混ぜながら強火で煮込み、つやが出れば味を整えてセロリやアスパラガス等を加えて仕上げる。

一口メモ

牛肉をまず炒めてから煮込み、柔らかくしてから野菜と煮込みます。
野菜は大きめに切る事と、圧力をかけすぎてつぶさないように注意して煮込みます。時には野菜と仕上げの調味料Cを加えて、フタを取って様子を見ながら煮込むのも良いでしょう。
また、シチュー等とろみをしっかりつけて煮込む場合は、フタをセットして煮込むと鍋全体に上手に圧力がかからず、こげたり、むらが出ます。気をつけましょう。

豚の角煮

■材　料（4人分）

豚バラ肉の塊…………………………… 800g
青梗菜…………………………………… 2株
ネギ……………………………………… 10cm
生姜うす切り………………………… 2〜3枚
辛子……………………………………… 適量
A ┌濃口醤油……………………… 1/2カップ
　 │酒…………………………… 1+1/2カップ
　 │みりん………………………… 1/2カップ
　 │黒砂糖（又は砂糖）………… 1/4カップ
　 │茹で汁…………………………… 1カップ
　 └生姜うす切り…………………… 1片分

■作り方

①鍋に豚肉を半分切って、ネギ･生姜と水を肉がつかる程度加え、フタをセットし強火にかける。
沸騰後弱火で10〜12分程煮込み火を止め、圧力が下がるまでおく。
②豚肉を4cm角位に切り、鍋に入れAを加えて落としブタの代わりに蒸しすをのせ、フタをセットし強火にかける。
③沸騰後弱火で6分煮込み、火を止め圧力が下がればフタを開けて火にかけ、つやが出るまで煮つめる。
④茹でた青梗菜と共に器に盛り、茶こしでこして煮汁をかけ辛子を添える。

豚を茹でる際には、おからを加えたり、米のとぎ汁で茹でると脂がとれてさっぱり仕上がりますが、よく洗ってそれぞれの臭みを抜かなければなりません。
今回は、ゆで汁もスープ等に利用出来、肉もすぐに使えるよう水で茹でました。また、煮込むと肉はかなり小さくなり、煮つめすぎると固くなりますので、様子を見ながら仕上げて下さい。

このレシピは6ℓ圧力鍋を使用して作りました。8ℓ、10ℓの圧力鍋の場合、調理量が増えても、調理時間･蒸らし時間は変わりません。なお、レシピは参考です。お客様ご自身でアレンジして下さい。

茹で豚

■材　料（4人分）

- 豚肩ロース……………………… 600g塊
- 塩、こしょう…………………… 各少々
- 酒……………………………… 大さじ3杯
- 長ネギ………………………………… 1本
- 生姜うす切り…………………… 2〜3枚
- A
  - ゆで汁…………………… 1/2カップ
  - 濃口醤油………………… 1/3カップ
  - 酢…………………………… 大さじ1杯
  - 砂糖………………………… 大さじ1杯
- きゅうり……………………………… 1/2本
- セロリ………………………………… 1/2本
- サニーレタス、ミニトマト……… 各適量
- B
  - すりおろしにんにく
  - 辛子、豆板醤

■作り方

①豚肉に塩、こしょうを各少々ふり、熱したフライパンで全面にこげ目をつけてから鍋に入れる。
長ネギの葉の部分と生姜のうす切り、酒を加え水をヒタヒタ(4〜5カップ)に入れ、蒸しすをのせてフタをセットする。
②強火にかけて沸騰させた後、弱火で9分煮込み、火を止め10分程おいて圧力を下げる。
③豚肉を取り出し、縦長に半分に切り、半分はAにからませ人肌位に冷ます。残り半分は、茹で汁につけて完全に冷まし、汁と共にビニール袋等に入れ冷蔵庫(約2〜3日)、冷凍庫(約1ヶ月)で保存し、後日使うと良い。
④長ネギは5cm長さに切り、芯をとって細く切り水にさらして白髪ネギを作り、キュウリ、セロリの細切りと共に、③の下味のついた肉を薄切りにして皿に盛り合わせ、レタス等も飾る。
⑤好みでBと③の漬けダレを添えて頂く。

一口メモ

600g程の豚肉が茹でやすく、一度に作って、半分は茹で汁につけて保存すると柔らかく使用できます。
また、味が逃げないように焼き目を付けてから茹で、パサつかないようタレにからませて使用します。
もちろん茹で汁ごとしっかり冷まして、余分な脂肪を取り除いてから使用すると本当に柔らかく、さっぱり味で頂けます。

鰯の辛煮・鰯の生姜煮

<鰯の辛煮>

■材　料（4人分）

- 大羽鰯…………………… 約500g
- 生姜せん切り……………………10g
- 赤唐辛子…………………… 約2本
- 梅干し……………………… 大2個
- 昆布………………………… 約5cm
- 竹の皮又はクッキングシート
- A
  - 酢……………… 大さじ2杯
  - 濃口醤油…… 1/3カップ
  - 酒……………… 1/2カップ

■作り方

①鰯はうろこと頭を取り水洗いして2cmの筒切りにし、内蔵を抜き取る。
②鍋に水につけて柔らかくした竹の皮や、クッキングシートを切り目を入れて敷き、昆布を置いて①を並べるように入れ、せん切り生姜、種を取った赤唐辛子、梅干しを散らすように載せAを加える。
③フタをセットし強火にかけ、沸騰後、弱火で6分煮込み火を止めて冷えるまでおく。
フタを開けて、強火で汁を煮詰める。

<鰯の生姜煮>

■材　料（4人分）

- 鰯(中)……………………………… 8尾
- A
  - 水……………… 約1カップ
  - 濃口醤油…… 大さじ3杯
  - 酒……………… 大さじ3杯
  - みりん……… 大さじ3杯
  - 砂糖…………………… 少々
  - 生姜…………………… 10g

■作り方

①鰯はうろこを取り新鮮なものならそのまま洗って鍋に並べ、(又は頭、内蔵を取って)Aを加えてヒタヒタの煮汁になるように水で調節し、千切り生姜を散らす。
②フタをセットし強火にかけ、沸騰後弱火で6分煮て火を止め約15分程おく。
フタを開けてつぶさないよう盛り付ける。
(好みでフタを開けたままで少々汁を煮詰める)

一口メモ

※竹の皮等を敷くと焦げ付きにくく、穴明きのステンレスの落とし ブタがあれば、のせてフタをセットして炊くと味が全体によくなじみます。小さな鰯は丸ごと使っても良いでしょう。
※圧力鍋だと煮汁が濁らず、つぶれずに短時間で炊き上がります。他の魚でもお試し下さい。

このレシピは6ℓ圧力鍋を使用して作りました。8ℓ、10ℓの圧力鍋の場合、調理量が増えても、調理時間・蒸らし時間は変わりません。なお、レシピは参考です。お客様ご自身でアレンジして下さい。

おでん

■材　料（4人分）

大根(太すぎないもの)…………………… 400g
じゃが芋
（新じゃが芋やメークイン）… 100g程 4個
こんにゃく…………………………………… 1枚
牛すじ肉…………………………………… 200g
ごぼ天……………………………………… 2枚
平天………………………………………… 2枚
ちくわ……………………………………… 2本
角あげ……………………………………… 4枚
もち………………………………………… 2個
ゆで卵……………………………………… 4個

A
- だし……………………… 5～6カップ
- チキンスープの素………………… 1個
- みりん………………………1/2カップ
- 醤油…　淡口、濃口合わせて1/2カップ

一口メモ

材料は大きく切り、たっぷりの煮汁であくをしっかり取ってから煮込むこと。そして一度冷めるまでおいてから、あたため直しをすると味がよくなじみます。
大根やじゃが芋を上手に選ぶと、汁が濁らずプロの味になります。

■作り方

①牛すじ肉は鍋に入れ、水をひたる位加えてローリエ、生姜など入れフタをセットし強火にかける。沸騰後弱火で6分加熱し火を止め、冷めるまでおき、洗って串にさす。（まとめて処理して冷凍すると便利）
②こんにゃくは箸でいっぱい穴をあけ、塩もみして水洗い後、8切れに切る。
③大根は皮をむいて3cm厚さに切り、じゃがいもは丸ごと皮をむき、ごぼう天、平天、ちくわは半分に切る。
角あげは端を切ってもちを詰め、妻楊枝で止める。ゆで卵は殻をむいておく。
④鍋にAを合わせ、牛筋、こんにゃく、ゆで卵、大根を入れて火にかけ煮立ててあくを取る。角あげ以外の残りの材料を入れてフタをセットし、沸騰後弱火で5分煮込み火を止め30分程おく。
⑤フタを開けて角あげを入れ、様子を見ながら少々煮込む。

ふろふき大根・野菜のおにしめ

＜ふろふき大根＞

■材　料（4人分）

大根………… 600g(約1/2本)
昆布…………………… 7cm 1枚

A
- 水…………… 約3カップ
- みりん……… 大さじ3杯
- 塩………… 小さじ1/2杯

B
- 白みそ………………… 60g
- 水…………… 大さじ3杯
- みりん……… 大さじ1杯
- 砂糖………… 大さじ3杯
- すりごま…… 大さじ4杯

■作り方

①大根は2～3cm厚さに切って厚目に皮をむき、昆布とAと共に鍋に入れフタをセットして強火にかける。沸騰後弱火で約5分加熱し、火を止め約10分おく。
②Bを小鍋に合わせてよく混ぜ、火にかけてひと煮立ちさせる。
③①を器に盛り、②をかける。

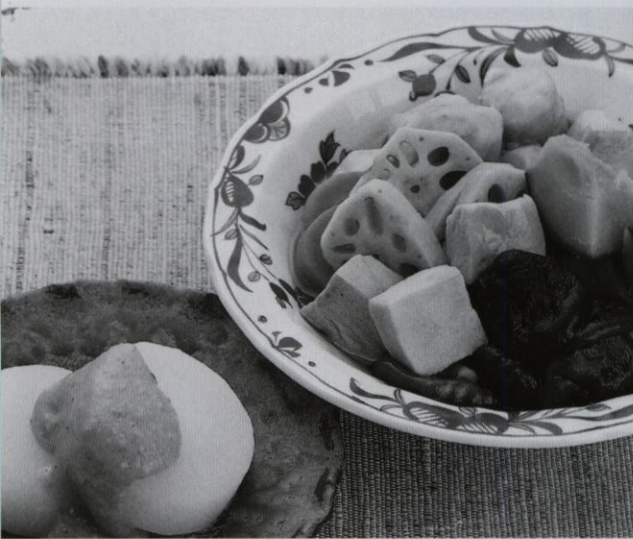
＜野菜のおにしめ＞

■材　料（4人分）

かぼちゃ…………………… 300g
里芋(3cm位のもの)…… 300g
人参(太め)………………… 100g
レンコン…………………… 100g
生椎茸……………………… 100g
高野豆腐……………………… 1枚

A
- だし………… 約2カップ
- みりん……… 大さじ1杯
- 淡口醤油…… 大さじ2杯
- 砂糖………… 大さじ3杯
- 塩…………… 小さじ1杯

■作り方

①かぼちゃは種をスプーン等でくり抜き、柔らかい部分をきれいに取って3cm角に切る。
里芋は皮をむき、レンコン、人参は皮をむいて1cm厚さに切る。
高野豆腐はもどして8切れに切り、椎茸は石づきを取っておく。
②鍋に椎茸以外の①とAを入れひたる位にだしで調節し、フタをセットして強火にかける。沸騰後弱火で1分煮込み、火を止めて約10分おく。
③フタを開けて椎茸を加え、材料の様子を見ながら弱火で少々煮込む。

一口メモ

※圧力鍋だと煮くずれせず、また里芋やこんにゃく、平天等も一緒に煮込むとボリュームが出ます。
※色々の野菜を圧力鍋にゴチャゴチャに入れず、それぞれをかためて並べて煮込みます。また、サイズや厚さをそろえて切って煮込むと煮くずれが少ないです。
圧力鍋で野菜を煮る時は、ちょっと短めに圧力をかけて煮込み、余熱で中まで火を通し、フタを開けて様子を見ながら仕上げるコツをつかむと応用が出来ますョ。

このレシピは6ℓ圧力鍋を使用して作りました。8ℓ、10ℓの圧力鍋の場合、調理量が増えても、調理時間・蒸らし時間は変わりません。なお、レシピは参考です。お客様ご自身でアレンジして下さい。

黒豆／金時豆・白いんげんの甘煮

＜黒　豆＞

■材　料（4人分）

黒豆……………………… 4カップ

A
- 40℃の湯…… 10カップ
- 砂糖………………… 320g
- 濃口醤油………… 80cc
- 塩………… 大さじ1杯弱

古釘………………… ひとにぎり

■作り方

①古釘は熱湯をかけてからガーゼ等で包み、Aと共に鍋に入れ砂糖が溶ければ黒豆を洗って加え一晩おく。

②豆の上に蒸しすを上下逆にして、落としブタ代わりに載せてからフタをセットし強火にかける。沸騰後弱火で12～15分煮込み、火を止め冷めるまでおく。

③フタを開けて蒸しすを取って火にかけ、沸騰後弱火で30分～1時間煮る。

＜金時豆・白いんげんの甘煮＞

■材　料（4人分）

各種乾燥豆…………… 3カップ

A
- 砂糖………………… 300g
- 塩………… 小さじ2/3杯
- 淡口醤油……………… 少々

■作り方

①金時豆、とら豆、うずら豆は8カップの水につけ約6時間おき、つけ汁ごと鍋に入れフタをセットし、強火にかけしっかり沸騰すれば火を止めしばらくおく。

②白いんげんは3倍の水につけて一晩おき、そのまま火にかけて沸騰させ、ゆで汁を捨ててもう一度同じ位の水と共に火にかけゆでこぼしをする。

（白いんげんは、ゆでこぼしをする事により、あくが抜けて白く仕上がる）

次に鍋に白いんげんを入れて、しっかりつかる位水を入れフタをセットし火にかけ、沸騰すれば火を止めしばらくおく。

③①、②共にフタを取って豆が柔らかくなるまで様子を見ながら火にかけ、柔らかくなればAを加えて少々煮込み、火を止め汁に浸けてしばらくおき、味を含ませる。

一口メモ

※豆と調味料の割合が決まっている為、しわがよらず柔らかく仕上がります。常に煮汁に浸しておくとかたくなりません。汁が少なくなれば湯を足して調節して下さい。炊き上がり煮汁につけておくと更に味がよくなじみます。

※豆は新しい、古いの違いで柔らかさが変わります。一度圧力をかけて沸騰させ火を止めた後、様子を見ながらフタを取って煮る作業を身につけて下さい。また、柔らかすぎた時は豆をひきあげ、汁のみ煮詰めてから豆をもどして味をなじませると良いでしょう。

茶碗蒸し・あんかけ茶碗蒸し

＜茶碗蒸し＞

■材　料（4人分）

卵……………………………… 2個
鶏ササミ……………………… 1本
焼き穴子……………………… 4切
海老…………………………… 4尾
生椎茸……………………… 小4枚
かまぼこ……………………… 4切
ぎんなん、ゆり根……… 各適量
みつ葉………………………… 8本

A
- だし………… 2カップ
- 塩………… 小さじ2/3杯
- 淡口醤油… 小さじ2/3杯
- みりん…… 小さじ2/3杯

■作り方

①ササミはそぎ切りにし、淡口醤油、砂糖で下味を付け、海老は茹でてから殻をむき、椎茸は花切り、ぎんなん、ゆり根はそれぞれ茹でておき、みつ葉は色よく茹でて2本ずつ結んでおく。

②ボールに卵を割り入れ泡立て器を左右に振ってよくほぐし、Aを少し温めて徐々に加えておく。

③器にみつ葉以外の材料を入れて②を茶こしでこしながら流し入れる。鍋に2カップの水を入れ、蒸しすを敷いて器を並べ、フタをセットして強火にかけ、沸騰後弱火で1分蒸し、火を止めて5分おく。

④器を取り出し、みつ葉をかざりフタをして供す。

＜あんかけ茶碗蒸し＞

■材　料（4人分）

卵液
- 卵…………………………… 2個
- だし………… 1＋1/2カップ
- みりん……… 大さじ1/2杯
- 淡口醤油………… 小さじ1杯

あん
- だし………………………… 1杯
- みりん……………… 大さじ1杯
- 淡口醤油……… 大さじ1/2杯
- 塩……………… 小さじ1/4杯
- 水どき片栗粉… 大さじ1/2杯
- 生姜汁………… 大さじ1/2杯

■作り方

①卵液は＜茶碗蒸し＞と同様に作り、器に入れて鍋で同様に蒸す。

②あんは鍋にだし、調味料を合わせ火にかけ、カニ身やエビミンチ、鶏ミンチ等を加えて火を通し、水どき片栗粉で艶良く濃度をつけ、生姜汁を効かせて仕上げる。

①にあつあつのあんをたっぷりかけて、スプーンをそえて供す。

一口メモ

圧力鍋だと巣が立つ心配がありません。時には具を入れずにあんかけ茶わん蒸しもめずらしく、うんと応用が出来ます。ただし、普通の茶わん蒸しは卵の4倍のだし、あんかけの場合は3倍のだしと覚えて下さい。

このレシピは6ℓ圧力鍋を使用して作りました。8ℓ、10ℓの圧力鍋の場合、調理量が増えても、調理時間・蒸らし時間は変わりません。なお、レシピは参考です。お客様ご自身でアレンジして下さい。

調理時間早見表

- よく使われる材料を調理するのに必要な水量、調理時間、蒸らし時間を表にしました。
- 調理時間とは、おもりが動き出した時(沸騰)から火を消すまでの時間です。
- 熱源の種類や火力の強さ・材料の大きさ・季節・鮮度など環境によって調理時間が多少変わりますので、この表はひとつの目安としてお使い下さい。

	材料	分量	大きさ・形	水分量	調理法	加圧時間	備考
肉	豚もも肉	600g	300gかたまり2つ	400cc	茹でる	10分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	豚バラ肉	600g	4cm角	650cc	茹でる	15分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	スペアリブ	700g	食べやすい大きさ	ひたひたの量	茹でる	12分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏むね肉	300g	かたまり	200cc・蒸し用	蒸す	2分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	牛すじ肉	400g	食べやすい大きさ	300cc	茹でる	10分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏手羽元肉	12本	−	350cc	茹でる	2分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏レバー	400g	食べやすい大きさ	200cc	茹でる	1分	5分蒸らしたら蒸気を抜く
魚	さんま	4尾	うろこ、頭、腹を取って半分に切る	400cc	茹でる	12分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	真いわし	6尾	うろこ、頭、腹を取って4等分に切る	200cc	茹でる	10分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	あじ	5尾	頭、腹、ぜいごを除く	350cc	茹でる	8分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	たこ	500g	大きい乱切り	350cc	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	えび	有頭えび10尾	背わたを除く	200cc・蒸し用	蒸す	1分	5分蒸らしたら蒸気を抜く
	あさり	300g	塩抜きしておく	80cc	茹でる	0分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
豆	大豆	200g	−	800cc	茹でる	2分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	黒豆	200g	−	700cc	茹でる	下茹で2分 仕上げ2分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	あずき	200g	−	600cc	茹でる	下茹で4分 仕上げ4分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	白花豆	200g	−	800cc	茹でる	下茹で5分 仕上げ1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け1時間おく
野菜	かぼちゃ	400g	4cm角	300cc	茹でる	2分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	白菜	600g	3cm角	150cc	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	キャベツ	500g	短冊切り	130cc	茹でる	1分	2分蒸らしたら蒸気を抜く
	にんじん	500g	2cm厚輪切り	かぶるくらいの水加減	茹でる	2分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	大根	1/2本	3cm輪切り6枚	ひたひたの量	茹でる	10分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
いも	さつまいも	500g	2cm厚輪切り	350cc	茹でる	3分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	100g・5個	1個を半分に切る	300cc	茹でる	2分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	100g・5個	1個をそのまま	300cc	蒸す	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	ひじき(乾燥)	50g	水に浸けて戻す	200cc	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす

※分量は5ℓの圧力鍋用です。お持ちの圧力鍋によって分量を調節して下さい。
内容物の量が最高水位線(豆を調理の場合は、豆るい線)を超さないように注意して下さい。
※圧力鍋の容量が変わりましても、圧力が同等なら、調理時間・蒸らし時間はほぼ変わりません。

▶保証内容

◎ 取扱説明書等に記載された通り、正常な使用法において発生した不都合につきましてはお買い上げ後、5年間は無償で修理致します。
ただし、次に掲げる内容等により、商品に不都合が発生した場合の修理・交換につきましては実費を頂きます。

① 消耗部品(使用する度に、損耗、劣化する樹脂製品・パッキン・取っ手・おもり・スライド等)・付属品は保証の対象外とします。
② 移動、取り扱い不注意等により、落下、打ち付け等によっての損傷、故障。
③ 取り扱い注意事項を守らなかった為に起因する損傷、故障。
④ お客様の勝手な修理、改造による損傷、故障。
⑤ 天災や火災等による損傷、故障。
⑥ その他、異常と思われる使用方法等によって起こる損傷、故障。

◎ この保証は日本国内のみ有効です。
◎ ご購入から5年以上経過した製品は、修理が出来ない場合があります。
◎ その他の修理につきましては、下記のお客様相談室までご連絡下さい。

▶ご購入10年無料点検のご案内

ワンダーシェフでは、長く安心してワンダーシェフをお使い頂くために、ご購入から10年後に弊社から、お客様に無料点検のご案内を致します。
ご希望の方はインターネットホームページより、ユーザー登録を行って下さい。
なお、点検・修理にかかる技術料は無料ですが、部品代及び送料(往復)はご負担頂きますのでご了承下さい。

▶こげとり研磨のご案内

ワンダーシェフでは、残念ながらこがしてしまった鍋の内面を、**技術料 ¥1,000+送料(往復)**で研磨して、お買い上げ時に近い状態に戻す加工も承っています。
下記のお客様相談室までご連絡下さい。(販売店での受付は行っておりません。)

お客様相談室：☎06(6334)4349　FAX 06(6334)4343
受付時間／9:00A.M.～12:00A.M.
1:00P.M.～ 5:00P.M.
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

パッキン(IDC-10)の交換日を記録しておきましょう。

鍋購入日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日
パッキン交換日	年　　月　　日

※パッキンはお客様の使用頻度やお手入れにより、耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は、新しいパッキンに交換されることをお勧めします。

＊MEMO＊

インターネット・モバイルページでもっと多くのレシピを公開しています。

FROM WEBSITE

http://www.wonderchef.jp/

インターネットホームページでは、200種類以上のレシピを写真入りで見る事が出来ます。
印刷して自分だけのレシピブックを作る事も出来ます。
検索用ホームページから、「ワンダーシェフ」で検索して頂いてもご覧になることが出来ます。

ホームページの内容

- ワンダーシェフについて
- レシピ検索
- 商品紹介
- お問い合わせ
- Q＆Aページ

<和　食>　あんかけ茶碗蒸し・五目炊き込みご飯
<洋　食>　シーフードと野菜ドレッシング・牛肉のイタリア風煮込み
<中　華>　スペアリブのケッチャップ煮・回鍋肉（ホイコーロー）
<多国籍>　コムタンスープ・冷麺
<お菓子・デザート>　カスタードプリン・タピオカのココナッツミルク
<下ごしらえ・ソース>　豆・基本のトマトソース　など

http://www.wonderchef.jp/m/

モバイルページでは、200種類以上のレシピをいつでもどこでも見ることが出来ます。
お買い物中に材料からメニューを選んだり、キッチンで携帯電話を片手にお料理出来たりと大変便利です。
※上記アドレスを携帯電話に入力して下さるか、
　二次元コードから入力して下さい。
　入力方法は携帯電話の説明書をご覧下さい。

モバイルページで出来ること

- キーワードからのレシピ検索
- 料理のカテゴリからの検索
- 材料・調理法からの検索
- カロリーからの検索
- ユーザー登録
- お問い合わせ

インターネット・モバイルページでユーザー登録を受け付けています！

ユーザー登録をしていただきますと、毎月2回**「季節のレシピ」**を含むメールをお届けいたします。また、ユーザー専用のインターネットホームページでは、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意いたしております。
ご購入10年無料点検のご案内もさしあげます。

Wonder chef

PRO MIDDLE プロミドル

■材料の種類

- ●本　体：ステンレス鋼(日本製)
  (クロム18%・ニッケル8%) 1.5mm
- ●はり底：ステンレス鋼(日本製)
  (クロム18%・ニッケル8%) 1.5mm
  アルミニウム 4.0mm
  ステンレス鋼 (クロム18%) 0.5mm

合計(底の厚さ) 6.0mm

■仕様

調理圧力：98kpa

■その他の材料

- ●フタ：ステンレス鋼 (クロム18%・ニッケル8%) 1.2mm
- ●取っ手：フェノール樹脂(耐熱温度140度)
- ●蒸しす：18-8ステンレス鋼
- ●おもり：外部／66ナイロン　内部／ステンレス鋼

■商品データ

8ℓ

寸法：23㎝
鍋としての満水容量：8ℓ

10ℓ

寸法：23㎝
鍋としての満水容量：10ℓ

商品サイズ	商品重量	商品サイズ(外寸)(約) W×D×Hmm	本体サイズ(内寸)(約) φ×Hmm	白米最大炊量 (目安)(約)	水の容量 (最高水位線)(約)	水の容量 (豆るい線)(約)
8ℓ	3.20 kg	360×258×245	φ230×190	1升	5.3ℓ	2.6ℓ
10ℓ	3.35 kg	360×258×290	φ230×240	1升	6.6ℓ	3.3ℓ

取扱上の注意

イ. 空焚きは絶対にしないこと。
ロ. 使用後はよく洗って乾燥させること。
ハ. とっての部分が熱くなる場合があります。
ニ. なべに三分の二(ただし豆類にあっては三分の一)以上内容物を入れて使用しないこと。
ホ. 重曹を直接入れて料理しないこと。
ヘ. 多量の油を入れて使用しないこと。油を使用する場合、油温が200℃以上にならない様にすること。
ト. なべの中に長時間、料理を保存しないこと。
チ. 加熱状態では衝撃を与えないこと。
リ. 使用中又は使用後は無理にふたを開けないこと。
ヌ. 使用直後にふたを開ける際は、蒸気をぬく又は水で冷やす等の措置を怠らないこと。
ル. こげつき等を落とす際は、金属製の固いものを使用しないこと。
オ. 急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないこと。
ワ. ストーブの上で絶対使用しないこと。

お客様相談室

圧力なべ協議会 会員
株式会社ワンダーシェフ
〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
☎06(6334)4349　FAX06(6334)4343
受付時間／9：00A.M.～12：00A.M.
　　　　　1：00P.M.～ 5：00P.M.
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
アフターフォローは日本国内に限ります。
http://www.wonderchef.jp/
web@wonderchef.jp

(この取扱説明書は2010年現在のもので、商品改良の為、予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい)